LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. — N° 5 15 Mars 1959

PROTECTION CONTRE LES GELÉES

dans les sables landais

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

RAM
COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 MAR 1959

Le 1er
ANTI-MILDIOU
de FRANCE

BORTENE

Sulfate de cuivre -I- Zinèbe

- **Plus Efficace**
- **Plus Persistant**
- **Plus Commode**

Cie BORDELAISE des produits chimiques

Documentation gratuite sur demande
C. B. P. C. - 6, Rue de la République - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

●

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

●

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

●

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

●

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITÉ

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLER

Téléphone 72-59-76

des grappes magnifiques

font
vendanges joyeuses

OLEO BLADAN — contre cochenilles, acariose, etc... action puissante sur œufs et adultes

PRODUIT TRÈS BIEN TOLÉRÉ MÊME PAR LES CÉPAGES SENSIBLES

Bladan poudre M2
DIPTEREX — pour pulvérisation contre les vers de la grappe

METHYL-BLADAN 40 — insecticide liquide polyvalent de forte action de choc

PRODUITS DE FAIBLE TOXICITÉ

META-SYSTEMOX — contre araignées rouges et acariens divers

PHYTOCHIM
57 Avenue d'Iéna / Paris 16e kle 04 91
AGENT EXCLUSIF DES
FARBENFABRIKEN BAYER (défense des végétaux)

BAYER
LA MARQUE DE L'EFFICACITÉ

PROTECTA

Vignes saines, belles vendanges

THIOVIT
combat l'acariose et l'oïdium;

MILTOX
l'anti-mildiou cupro-organique de sécurité;

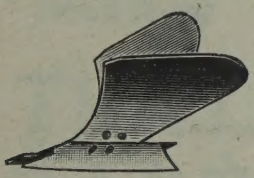
EKATOX
détruit les vers de la grappe, etc.

SANDOZ

PRODUITS SANDOZ S.A.
PARIS 8e 6, Rue de Penthièvre

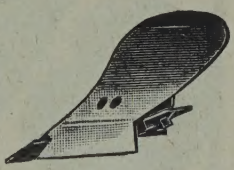
Assistants techniques
M. P. DELAYE, 14, rue de la Poudrière, BÉZIERS (Hérault).
M. P. BERGIER, 34, rue Pasteur, LA GRAND'COMBE (Gard).

LA MAISON DU PORTE-SOC A CARRELET



« MONESTIER »
A CASTELNADARY
(AUDE)

Livre à lettre lue : des portes-socs droite et gauche et butteurs à carrelets vignerons.



La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !

Economisez le Cuivre...

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE
BÉZIERS

76me Année — No 5 15 Mars 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Les tests de fertilisation. 110
J. Branas. — Le Laboratoire de Vassal, origine et travaux *(suite)*. . . . 111
P. Lagard et **P. M. Durquety**. — Le vignoble des « Sables Landais » *(suite)* 119
A. Prax. — Augmentation des pénalités en matière de fraude. 126
G. B. — Saviez-vous que. 127
Informations. — Cycle d'œnologie — Stages de motoculture. . . . 129
Partie officielle. — Décret du 20 février 1959. 129
Petite correspondance. 130
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

A NOS ABONNÉS

C'est avec regret que nous nous trouvons dans l'obligation de majorer, à partir du 1er avril prochain, le tarif de nos abonnements On sait que cette majoration a été imposée aux journaux en raison des hausses du papier, de l'imprimerie, des tarifs postaux et que le prix des quotidiens a dû être porté de 20 à 25 fr.

L'examen de ces nouvelles charges nous a amenés à fixer le prix de l'abonnement à :

1.600 fr. l'an pour la France.
3.000 fr. l'an pour la Tunisie et le Maroc.
3.500 fr. l'an pour les autres pays.

Nous sommes persuadés que nos abonnés comprendront que cette mesure nous est imposée par les circonstances et qu'elle était nécessaire pour assurer l'équilibre de l'exploitation et l'indépendance du journal.

A l'occasion de précédentes augmentations, nos abonnés ont bien voulu nous conserver leur fidélité et leur confiance. Nous nous attacherons à mériter cette dernière comme par le passé, tout en faisant des efforts pour améliorer notre Revue.

CHRONIQUE

LES TESTS DE FERTILISATION

Dans le précédent article, j'ai exposé la possibilité qui m'était donnée et que je partage vraisemblablement avec un certain nombre de mes collègues et avec des praticiens, de conduire « à la vue » la fertilisation du vignoble d'une exploitation.

A ce sujet, des *errata* m'ont fait écrire « tests qualificatifs » pour *tests qualitatifs*. Je prie que l'on m'excuse. La chose reste.

Je crois donc qu'il est possible de provoquer par la fumure des réactions visibles dont l'interprétation oriente le choix des fertilisants ; la difficulté est dans la constatation des réactions par des observations sur le terrain et surtout dans leur interprétation correcte.

Le procédé est subjectif, m'oppose-t-on. En réalité, il ne l'est pas plus que celui qui nous fait dire d'une tache sur une feuille qu'elle est une lésion de mildiou. L'intelligence des choses de la viticulture le rend aussi sûr qu'un autre.

Il reste bien plus précis que les méthodes d'expérimentation jusqu'ici appliquées parce qu'il couvre des diffrences qu'il est impossible de mettre en évidence par des résultats numériques.

Il est interprétatif parce qu'il suggère la cause des différences constatées et il exerce l'intelligence de l'observateur.

Mais il n'est pas exclusif des autres méthodes par lesquelles on peut pénétrer la connaissance de l'alimentation minérale de la vigne comme l'analyse du sol et celle de la plante. Toutefois, dans la succession des opérations, l'interprétation des résultats de ces méthodes doit venir après et non avant l'observation des faits si l'on ne veut pas aboutir à une construction de l'esprit sans lien avec le réel.

En somme, le seul reproche à lui opposer est qu'il exige des connaissances de viticulture ; mais c'est un reproche qui ne tient pas car la fertilisation n'est pas un problème indépendant des autres données et c'est peut-être parce qu'on a cru pouvoir l'en séparer et le traiter isolément qu'il est enregistré si peu de progrès à son sujet.

Dans ce qui précède et dans l'article précédent, j'ai en vue les effets immédiats des fertilisants qui sont ceux qui s'observent

l'année de l'application et l'année suivante. Ils sont plus ou moins difficiles à constater et, le plus souvent, impossibles à mesurer. Par contre, les effets accumulés par la répétition périodique de la même fumure pendant 10 ou 20 ans finissent par être tellement importants que la mesure en est facile en même temps que l'évidence des différences vient la rendre inutile. On déplore souvent l'absence de tels champs (mais en réalité il en est quelques-uns) en les considérant comme des sources d'enseignements irréfutables. C'est une opinion que l'on ne doit pas admettre sans réserves, à mon sens, mais qui ne pourrait être correctement discutée qu'avec des arguments auxquels je n'ai pas fait appel jusqu'ici.

La fertilisation des vignobles offre encore certains aspects que j'évoquerai prochainement parce que je les crois très intéressants, notamment par les méthodes de travail qu'ils suggèrent.

J. Branas.

Le Laboratoire de VASSAL
origine et travaux

ORGANISATIONS ET MOYENS (suite)

Nématodes parasites. Un des problèmes particuliers aux vignobles du lido est dans la présence de nématodes parasites (anguillules) dans les dunes du littoral où elle était connue mais à tort négligée. Ils ont été responsables de dommages qui ont parfois exigé le greffage de l'Aramon sur vignes américaines plus résistantes et qui ont orienté le choix des variétés vers les moins sensibles : Piquepoul, Carignan, p. e.

Les dépérissements observés dans la collection de Vassal ont été étudiés par M. Boubals qui a notamment établi la distribution de la résistance.

La détermination des espèces nuisibles a été demandée dès 1954 à M. Ritter pour le compte duquel il a été réalisé à Vassal des infections de plantes tests. Les études sont toujours en cours.

Les dégâts observés au début de la vie de la collection étaient assez graves pour faire naître de très vives inquiétudes sur son avenir. En fait, une sorte de rémission s'est progressivement instaurée et, sans qu'il soit possible de parler d'un recul des parasites,

on peut affirmer que les dommages ne se sont pas aggravés et que les variétés les plus sensibles comme *l'Ugni blanc* ne sont pas plus affaiblies qu'elles pouvaient l'être il y a quelques années. Le sort de la collection ne paraissant pas compromis, il n'a pas été entrepris de lutte systématique qui pourrait paraître utile s'il s'agissait d'un vignoble en production.

Développement des cultures. La superficie des cultures a progressé tous les ans depuis l'hiver 1949-1950, 1950 ayant été la *première feuille* à Vassal.

1954	(1. XI)	11 hectares
1955	«	18 «
1956	«	21 «
1957	«	22 «
1958	«	24 «

Au 1er mars 1959, la totalité de l'emprise (26 ha cultivables) est occupée par les plantations.

Les cultures sont constituées par des variétés introduites avec ou sans sélection variétable et sanitaire préalable et par des variétés créées par croisement ou par autofécondation.

Le nombre des variétés introduites, exclusion faite du matériel encore en pépinière, s'est élevé, au 1er novembre à :

	1955	1956	1957	1958
Espèces américaines et porte-greffe	818	1.028	1.097	1.097
Hybrides producteurs directs	651	701	1.008	1.003
Vitis vinifera	3.206	3.911	4.369	4.471
Totaux	4.675	5.640	6.474	6.586

Le nombre des variétés créées, exclusion faite du matériel encore en semis ou en repiquage, s'est élevé le 1er novembre à :

	1955	1956	1957	1958
Espèces américaines et porte-greffe	900	1.340	1.567	1.622
Hybrides producteurs directs	0	800	1.865	4.902
Vitis vinifera				
du service	250	3.450	3.740	4.070
de l'I.S.B.P.V.	300	300	300	300
de la Hulpe (Belgique)	1.875	1.875	1.925	1.925
Totaux	3.325	7.765	9.397	12.819

Fig. 3 — *Le clos primitif organisé en planches séparées par des haies mortes.*

Le nombre total des variétés créées ou importées s'élève à :

	1955	1956	1957	1958
v. importées	4.675	5.640	6.474	6.586
v. créées	3.325	7.765	9.397	12.819
Totaux	8.000	13.405	15.871	19.405
v. créées p. 100 du total	41	58	60	67

On met en place des plants racinés obtenus de boutures ou de semis ; le développement, très lent dans les deux cas mais avec des différences selon les variétés, ne permet pas d'observations avant la 4e feuille et souvent plus tard encore. C'est ainsi que ne pouvaient être étudié, en 1958, qu'une partie seulement des variétés qui existaient en 1955, soit moins de 8.000 sur près de 20.000.

L'accélération de la mise à fruit par le greffage n'est pas nécessaire, la progression numérique annuelle des variétés à l'étude suffisant largement à assurer le plein emploi des moeyns de travail ; le greffage présenterait d'ailleurs de très sérieux inconvénients (mélanges).

Pépinières. L'enracinement des boutures et le repiquage des plants de semis sont réalisés en pépinière sur une superficie de 40 à 50 ares. Au début de l'organisation, la pépinière était établie au domaine de Lavalette annexé à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, puis sur des terres prêtées ou louées par des exploitants de Marseillan ou d'Agde.

Tous les sols ainsi utilisés pendant 5 années étant favorables au phylloxera les règles sanitaires n'étaient pas respectées. Mais on n'a pas cherché à établir l'hétérogénéité sanitaire des clones obtenus de cette manière, hétérogénéité peu probable, les sols en cause n'étant pas infectés au moment de l'établissement de la pépinière. Par la suite, celui-ci a été effectué dans les sables du domaine de Vassal où elles sont conduites sans irrigation et où elles donnent des résultats suffisants encore susceptibles d'amélioration.

Bâtiments. Des constructions relativement légères ont été édifiées à partir de 1950 ; elles comprennent un laboratoire, un bâtiment destiné à la vinification, des bâtiments de service (hangars, garages, dépôts), une salle de préparation des milieux de semis, des jauges, etc... L'isolement du domaine a conduit à organiser une salle à manger pour les ouvriers, une salle commune, un logement pour le chef des cultures. Il a été également construit un château d'eau.

Les bâtiments occupent une situation très exposée aux intempéries, ce qui exige un entretien attentif. Dans l'ensemble, l'organi-

sation a donné satisfaction pendant les premières années mais les bâtiments de service ne correspondent plus aux besoins d'une exploitation d'une trentaine d'hectares.

Fig. 4 — *Laboratoire, bâtiments de service et château d'eau.*

Serre. La serre est un abri vitré construit assez solidement pour résister aux vents violents ; elle est réservée aux semis qui sont effectués dans des bacs. D'autres semis sont réalisés dans une autre serre par le laboratoire de Montpellier ou même en plein air.

Equipement. L'équipement agricole n'offre rien de particulier : il est celui d'une exploitation motorisée des sables. L'équipement de laboratoire, très simple, pourvoit aux besoins des travaux dont il sera question plus loin.

Personnel. Le personnel actuel relève en totalité de l'Institut national de la recherche agronomique. Il comprend un ingénieur et deux agents techniques dont l'un remplit les fonctions de chef des cultures. Certaines tâches de laboratoire, d'observation, de croisement sont confiées à des aides recrutés sur place.

La main d'œuvre agricole permanente comprend un chef d'équipe, un conducteur de tracteur et 4 ouvriers.

L'isolement relatif du laboratoire et de l'exploitation pose des problèmes difficiles de logement ou de transport ; l'insuffisance des moyens a imposé des solutions de fortune qui seront vraisemblablement améliorées peu à peu.

IIIe Partie

TRAVAUX

A l'établissement d'un refuge pour les variétés cultivées que l'on entendait conserver à l'abri du phylloxera, se sont ajoutés d'autres objectifs ; le thème général est l'amélioration variétale par l'acclimatation, la sélection et l'hybridation. L'étude du matériel introduit ou créé est effectuée dans plusieurs directions : morphologie, phénologie, aptitudes culturales et technologiques. Elle est conduite dans le laboratoire et les cultures et dans des champs d'essais ou de comportement établis hors du domaine dans divers milieux naturels. La multiplication est amorcée.

MATERIEL DE DEPART

On a cherché à introduire un matériel de départ aussi riche que possible depuis des vignobles ou des collections de France ou d'autres pays.

Matériel de collection. Un grand nombre de variétés proviennent de collections ampélographiques françaises ou étrangères entretenues par des établissements publics, des multiplicateurs, des particuliers.

La collection ampélographique de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier a été entièrement transférée à Vassal. Elle avait été établie en 1899-1900 sous la direction du professeur L. Ravaz avec un matériel qui provenait de la collection rassemblée auparavant par le professeur G. Foex pour une partie et, pour le reste, par des greffons ou des plants racinés envoyés à L. Ravaz par des professeurs départementaux d'agriculture, des pépiniéristes et d'autres correspondants français ou étrangers. L'état sanitaire de cette collection était dans l'ensemble médiocre, comme c'est assez souvent le cas des collections établies en sol phylloxéré depuis longtemps. Le prélèvement du matériel à transférer a été fait avec discernement, en ne retenant pour chacune des variétés représentées que les sarments de l'exemplaire le moins dégénéré. Toutefois, les variétés non greffées et relativement sensibles au phylloxera comme les hybrides de *V. vinifera* - *V. rupestris*, se trouvaient dans un état sanitaire très mauvais ; elles ont néanmoins été conservées.

Les espèces américaines de *Vitis*, dont certaines étaient très largement représentées (*V. riparia*, *V. Berlandieri*, p. e), et les hybrides interspécifiques utilisés comme sujets ou comme producteurs di-

rects, avaient été très étudiés par L. Ravaz et ses collaborateurs. Mais il n'en avait pas été de même des variétés de *V. vinifera* (500 environ) pour des raisons sans doute matérielles.

Ce matériel, dépourvu en général de valeur pour une multiplication et pour une utilisation éventuelles, présentait une valeur de référence considérable non seulement dans les variétés américaines mais encore dans les variétés de *V. vinifera* pour la synonymie et pour la conservation de cépages qui n'ont pas été retrouvés au vignoble par la suite.

Parmi ces variétés, qui n'ont pu être encore identifiées à un cépage actuellement cultivé, figurent notamment : Palougue (origine Dubalen, Landes), Canut, Proueral (origine coll. G. Foex).

Le matériel *d'autres collections ampélographiques françaises* a été également obtenu auprès d'écoles (Ecole régionale d'agriculture d'Antibes, Ecole de viticulture de Beaune, Ecole nationale d'Agriculture d'Alger), de stations de recherches de l'I.N.R.A. (Bordeaux, Colmar), d'institutions municipales (Jardin de Saumur, Institut Oberlin à Colmar), de jardins botaniques (Parc de la Tête d'Or à Lyon), de collections privées (R. Couvreur-Périn, F. Boulay, Lepage, Maclet-Botton, Richter, Vilmorin, etc...).

Une importation semblable a pu être également effectuée depuis les collections organisées dans les pays antérieurement sous protectorat français : Ecole d'Agriculture de Tunis, Groupement obligatoire des viticulteurs et producteurs de fruits de Tunisie, Ecole Marocaine d'Agriculture.

L'état sanitaire de ce matériel s'est parfois révélé très défectueux ; néanmoins, il s'est rencontré des variétés chez lesquelles il était assez bon pour justifier une multiplication. Il en a été ainsi pour un clone de *Dattier de Beyrouth* introduit (coll. Maclet-Botton) sous la dénomination de *Delizia di Paprio*, pour un clone de *Muscat d'Alexandrie* venu de Tunis (E.A.) sous le nom de *Muscat romain*.

Il ne s'est posé que très peu de problèmes d'identification à propos des variétés courantes ; ils ont été bien plus nombreux et plus difficiles à résoudre avec les cépages rares ou accessoires et avec les raisins de table d'intérêt secondaire. Beaucoup de dénominations inexactes tiennent à ce que les collections sont étudiées sans qu'il soit procédé à l'échange d'informations ou de matériel ; d'autres, qui déparent les collections commerciales, ont pu être adoptées délibérément comme c'est le cas de la variété *Apyrena* (coll. Richter) qui est la *Sultana moscata* ou *75 Pirovano*.

En définitive si, en dehors d'un petit nombre, ces variétés introduites ne se sont pas trouvées dans un état convenable pour la multiplication, elles ont fourni d'indispensables références pour l'identification. En outre, ce travail a presque épuisé le sujet parce qu'il

ne reste à prospecter qu'un petit nombre de collections publiques ou privées qui sont parmi celles qui se prêtent mal aux échanges ou qui sont ignorées.

Cépages étrangers. Les variétés cultivées dans les autres pays présentant un intérêt variable, parfois très grand, pour la production française et pour les croisements, le matériel d'origine étrangère cultivé à Vassal est constamment développé.

Il est constitué en partie par les variétés qui existaient déjà dans la collection L. Ravaz et dont certaines, antérieurement établies dans la collection G. Foex, avaient été l'objet d'études par J. M. Guillon. Leur nombre n'atteignait pas 200.

Le reste est le résultat d'importations qui ont nécessairement pour origine les collections étrangères car il est (généralement) impossible de prélever des sarments dans les vignobles des autres pays. Ce matériel présente, notamment dans son état sanitaire, les caractéristiques générales du genre ; de plus, son identification est toujours difficile faute de références aussi nombreuses et sûres que pour le matériel français. Les pays d'origine sont assez nombreux : Allemagne, Belgique, Hollande, Grande-Bretagne, Suisse, Autriche, Hongrie, Tchécoslovaquie, Yougoslavie, Italie, Espagne, Portugal, Grèce, Chypre, Liban, Israël, Afghanistan, Yemen, Japon, Tunisie, Maroc, Etats-Unis, Chili, République Argentine, Australie.

L'échange de matériel entre les pays viticoles se heurte à de grandes difficultés administratives et autres : il n'est pas organisé. De plus, la consistance des collections étrangères est mal connue et leur existence est parfois ignorée (la liste des collections ampélographiques dressée par l'Office International du Vin vient de combler un peu cette lacune). Enfin, les frontières françaises sont fermées à l'importation des sarments de vigne par des dispositions (une loi de 1921) d'une éclatante absurdité lorsqu'elles s'appliquent à quelques boutures.

Dans plusieurs cas, ce travail a été facilité par l'action des Conseillers commerciaux en service dans nos postes d'expansion économique à l'étranger entreprise en exécution des instructions que j'avais sollicitées en 1955 de la Direction des relations économiques extérieures du Secrétariat d'Etat aux Affaires Economiques.

Des Français en service à l'étranger et amenés à parcourir viticoles et parfois à y séjourner, n'ont pas négligé de récolter et de faire parvenir du matériel en surmontant des difficultés et au moins des ennuis. Seuls, nos élèves de l'Ecole de Montpellier et ceux qui avaient eu l'occasion de la fréquenter ont pensé, dans ces circonstances, à l'intérêt que la production viticole française actuelle et celle de l'avenir pourrait trouver dans l'introduction, l'étude, la

multiplication et l'emploi dans les croisements des variétés de vigne que le hasard plaçait sous leurs yeux.

La plus grande partie du matériel importé a toutefois été obtenue par des relations personnelles.

(A suivre) J. Branas.

Le vignoble des « Sables » landais

B. — *LA TECHNIQUE VIGNERONNE.*

Il ne reste que très peu d'indications sur la technique vigneronne du XIII^me^ au XVII^me^ siècles. Par contre, de nombreux documents permettent de fixer l'originalité de la culture perchée sur le revers des dunes littorales.

Lors de l'établissement d'une vigne, il est indispensable, avant toute plantation, de fixer la surface du sol en confectionnant des clôtures de 1 m. 50 de haut, maintenues par de forts piquets. La clôture du côté de l'ouest est constituée sur quatre rangs parallèles par un clayonnage de grande bruyère et d'autres arbustes poussant dans les landes : ajoncs, genêts et même branches de pins avec leurs aiguilles. Ces clôtures sèches forment d'excellents abris contre les embruns salés et contre le sable mouvant. Pour garantir des vents du nord et du sud, on dresse des brise-vents de 1 m. de haut. Tout ce système de palissades délimite des parcelles de 10 m. sur 15 m. environ, que l'on nomme « tournées ».

La plantation est effectuée à l'aide de boutures ou de racinés, en lignes distantes de 70 à 80 centimètres, les plants sur la ligne étant séparés les uns des autres par 25 à 30 cm.

La culture de ces vignes est bien particulière et conditionnée par leur milieu un peu spécial.

Un an sur deux, on apporte dans les vignes du sable neuf, provenant des sables communaux. Cet apport élève le niveau du sol d'une dizaine de centimètres et l'année suivante on provigne et on fume le provin au guano ou au fumier. Cette opération donne à ces vignoble l'aspect tout à fait particulier d'un vignoble sans souche. Une moitié de la parcelle est ainsi provignée et l'autre moitié ensablée ; l'année suivante, les opérations sont interverties.

La taille, effectuée en mars, consiste à conserver sur le provin 3 à 4 yeux au-dessus du sol, et aux souches ensablées, 2 sarments taillés de la même façon. Le palissage a ensuite lieu sur de petits échalas d'une hauteur de 1 mètre environ.

Pendant la période de végétation précédant les vendanges, deux à trois binages à la main sont effectués, ainsi que quelques opérations en vert : rognage des sarments à une ou deux feuilles au-dessus de la deuxième grappe, sauf pour ceux qui sont retenus pour la taille de l'année suivante (c'est-à-dire les plus bas), ébourgeonnage en mai, puis palissage en juin et juillet en inclinant les sarments, effeuillage modéré vers l'est ou le nord-est, peu avant la maturité. En même temps, on élève la hauteur des palissades et on les consolide.

La raison d'être de ces pratiques est justifiée : les racines de vigne maintiennent, dans une certaine mesure, le sable en place. Les vents le déblayant lentement, un ensablement bisannuel est nécessaire pour permettre le couchage. Celui-ci est indispensable pour avoir toujours des souches basses, puisque les tiges partent au ras du sol, à l'abri des vents salés, dont l'action est particulièrement nuisible. Ce mode de culture permet en outre d'avoir une qualité élevée due à la situation des raisins près du sol et à l'allongement de la charpente, et d'obtenir des raisins excellents, vendus sur le marché de Bayonne.

II. — L'ancien vignoble de Messanges et de Vieux-Boucau.

A. — *L'EVOLUTION DU VIGNOBLE.*

Au nord de Capbreton s'est développé un vignoble en tous points comparable, surtout important à Soustons, Vieux-Boucau, Messanges et dans les communes avoisinantes. Il a connu les mêmes vicissitudes que le vignoble de Capbreton, la même apogée et le même déclin.

Au cours des siècles, la réputation de ses vins est égale à celle des « vins de sables » de Capbreton, puisqu'en 1333 les privilèges dont jouissent les vins de cette dernière ville à Bayonne furent étendus « *pour aquets quius an a Messanges* » (pour ceux qui en ont à Messanges) au moment même où l'Adour délaissant son embouchure de Capbreton, vient se jeter dans l'océan, à l'emplacement actuel de la ville de Vieux-Boucau. La proximité du port à l'embouchure du fleuve provoque l'essor du vignoble.

Trois siècles plus tard, en 1631, alors même que l'Adour a fixé son embouchure à Bayonne, le souci des jurats municipaux de Vieux-Boucau se reflète encore dans les statuts de la petite ville : assurer la qualité, favoriser l'exportation par l'océan vers d'autres régions françaises (Bretagne en particulier). Le prix du vin est fixé « *deux fois l'année, scavoir la première le jour et feste de Sainte Catherine, la seconde pour la feste de Saint Jean* » (statut 15).

« *Toutes les fois sera suivy tel prix sur le vin qu'il sera trouvé par les jurats de la qualité requise, et celuy qui se sera, son prix modéré* » (statut 16). Et plus loin « ... *payer trente sols pour chacune barrique de vin, qu'ils débittent entre eux dans le dit lieu par forme de venthe et le dit droit sera appelé soichette, et dix sols pour barrique de vin qui se chargera dans leur habre pour être portée dehors* » (statut 25).

Vers le milieu du siècle dernier, la culture de la vigne est encore fort développée autour de Messanges et Vieux-Boucau. Cette dernière commune, pourtant peu étendue, possède une cinquantaine d'hectares de vigne et, d'après J. Guyot, le vignoble peut atteindre deux cents hectares.

B. — *LA TECHNIQUE VIGNERONNE.*

Cette culture s'étale, comme à Capbreton, sur le revers des dunes et le mode de conduite est semblable, mais beaucoup de vignes sont plantées dans la plaine, sur le sable de lande, auquel se mêle parfois des graviers littoraux. La culture de ces vignes ne diffère pas beaucoup de celle pratiquée en Champagne avant le phylloxéra. Tous les deux ou trois ans, le cep de vigne est taillé de façon à garder un ou deux sarments terminaux, puis il est couché dans une fosse. Le bois de l'année part ainsi du niveau du sol. Ces sarments sont taillés à 3 ou 4 yeux et la végétation est palissée sur un échalas de pin. Des soins culturaux semblables à ceux qui sont pratiqués à Capbreton sont appliqués à ces ceps.

La plantation, effectuée au moyen de boutures ou de racinés en lignes distantes de 0 m. 90 environ, se trouve rapidement modifiée par provinage, d'autant plus qu'un seul pied peut donner, par couchage, naissance à plusieurs provins.

Les parcelles, toujours de faible superficie, sont caractérisées par une disposition en foule très dense : plus de 30.000 pieds à l'hectare. Dans ces conditions, tous les travaux sont effectués à la main. A la différence du vignoble de Capbreton, le provinage se fait sans sablage et le sol de la parcelle reste plat, sans s'élever. Poussant sur un sol très peu fertile, la végétation n'est jamais très haute. Il est cepndeant nécessaire de préserver les cultures des effets des vents du nord et de l'ouest par des clôtures qui diffèrent fort peu de celles de Capbreton. Plus éloignées de la mer, les vignes de la plaine sont assez sujettes aux gelées de printemps qui ont parfois exercé de terribles dégâts (années 1601, 1621, 1680, 2 mai 1736, 13 mai 1742, 1766, 1861).

Cette densité de plantation, en terrain maigre, donne des vignes peu vigoureuses, élément favorable à la qualité encore augmentée par la posiiton des grappes proches d'un sable presque pur.

III. — L'Encépagement.

L'encépagement actuel, reflet incontestable des plantations anciennes, nous a permis de reconnaître les cépages ci-dessous :

BORDELAIS

Nous avons rencontré cette variété de *Vitis vinifera L* également sous le nom de Folle.

C'est un cépage blanc répandu dans tout le Bassin de l'Adour. Son nom ampélographique est *Baroque* (1).

Fig. 2 — Bordelais
P. Legrux.

Port : dressé.

Bourgeonnement : cotonneux blanc à liseré carminé. Certains clones de cette variété-population possèdent un bourgeonnement jaunâtre.

Feuille adulte : cunéiforme ; tri à quinquelobée, duveteuse, à la face inférieure.

Grappe : compacte, à grains ronds, d'un blanc ambré.

Vin : peu coloré, jaune pâle, de grande finesse.

(1) Levadoux L., P. Durquety, Lagard P. — Monographie du Bordelais (Imprimerie Delmas 1955 - Bordeaux).

Une Nouveauté Sensationnelle !

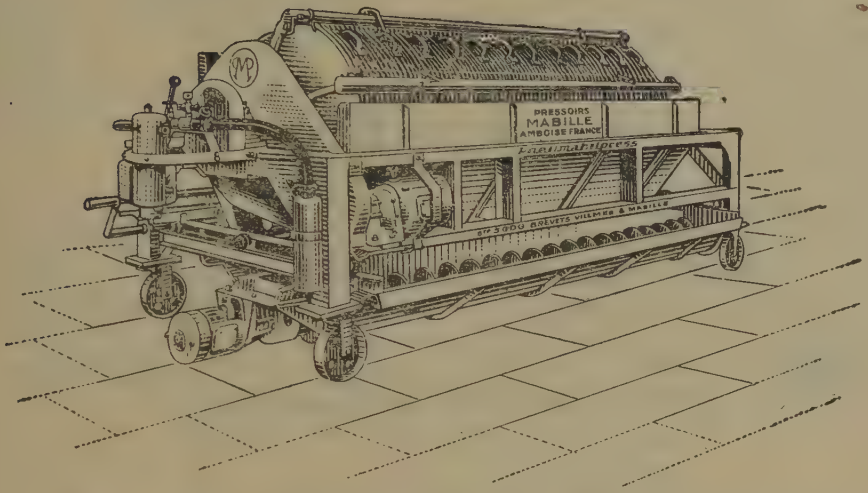
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

Quand vous écrivez

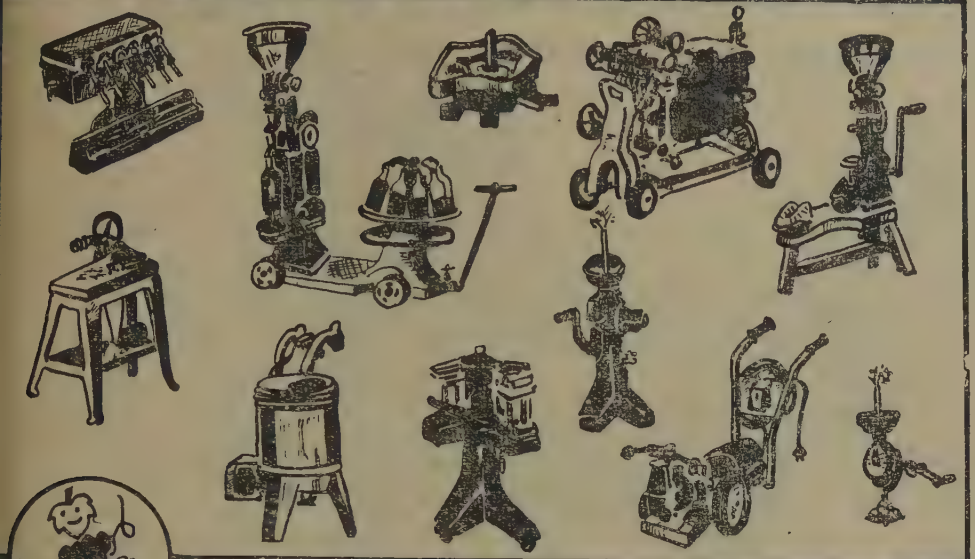
à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

DUVERNAY. 2 & 4 RUE SIGORGNE MACON
TOUT POUR LA CAVE. Allo: 11.92 . 15.06 .



Au Service du Vin.

SUSPENSIF. ADHÉSIF NE MOUSSANT PAS.

Microthiol

GARANTI MICRONISÉ

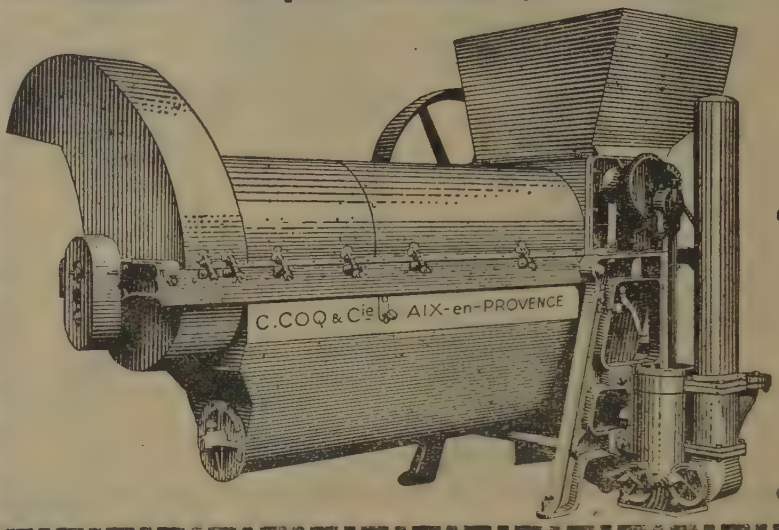
EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc.

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulegrappe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafle

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VIe) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Produit naturel

le

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

16% d'azote nitrique..

est le plus *efficace* des

engrais de couverture

AU SERVICE

DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis 1928 dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Séro-agglutination - Recherches - Autopsies.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal bi-mensuel, pratique, technique et d'information
Librairie avicole

Demandez dès aujourd'hui les documentation qui vous intéressent. Vous les recevrez gratuitement, sans engagement pour vous.

Centre de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Glaïeuls - Bégonias - Dahlias

Gypsophile - Phlox vivace

GROS BULBES

GRAINES

7, rue Jacques-Cœur

MONTPELLIER

BASTIDE (près Galerie Lafayette)

POUR OBTENIR DE VOTRE CHARRUE de n'importe quelle marque

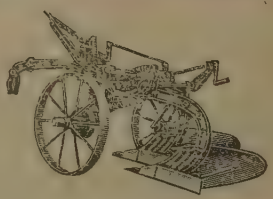
même ancien modèle, des labours plus profonds, plus réguliers, *une* traction diminuée *un entretien* plus facile et moins coûteux, *montez le* porte-soc à carrelet à rainures « Monestier »

P. MONESTIER

ingénieur-constructeur

CASTELNAUDARY (Aude)

Nombreuses références



CAPBRETON ROUGE N° 1

Port : dressé.

Bourgeonnement : grosseur moyenne, cotonneux blanc à plages carminées, rappelant celui du Merlot rouge.

Feuille adulte : quinquelobée à heptalobée, grande, face inférieure duveteuse et très pubescente.

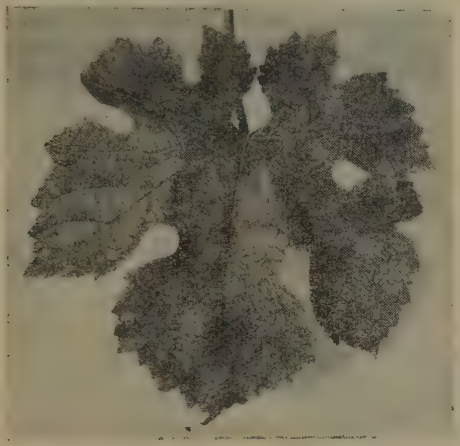


Fig. 3 — Capbreton N° 1.
P. Legrux.

Grappe : rappelant celle du Cabernet franc, à grains ronds.

Vin : de grande finesse, à parfum particulier.

De nombreux caractères rattachent cette variété aux groupes Cabernet et Verdau.

CLAVERIE

Port : étalé.

Bourgeonnement : cotonneux blanc à liséré rosé.

Feuille adulte : grande, tourmentée, à bords révolutés, à face inférieuse duveteuse, à sinus pétiolaire fermé.

Grappe : longue, lâche, souvent ailée, à grains petits, ronds.

Vin : léger, acide, agréable.

Ce cépage se caractérise par une très grande sensibilité à l'oïdium. Il a été un des premiers à disparaître des vignobles landais où il était très cultivé.

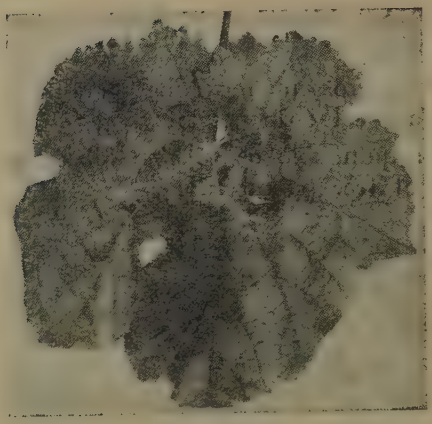


Fig. 4 — Claverie.
P. Legrux.

MOUSTRON

Appelé Moustrous, Moustroun et parfois Madiran dans tout le Bassin de l'Adour landais, c'est le Tannat, cépage rouge subpyrénéen le plus répandu.

Port : dressé, vigoureux.

Bourgeonnement : cotonneux blanc, premières feuilles bronzées.

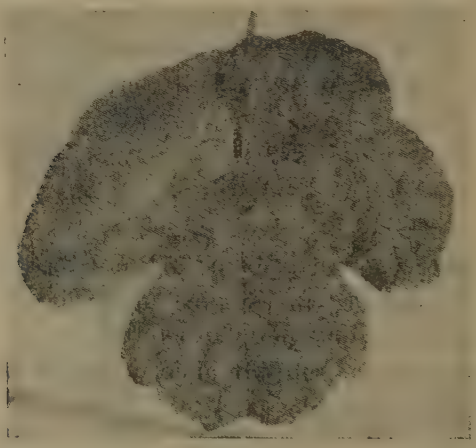


Fig. 5 — Moustron ou Tannat.
P. Legrux.

Feuille adulte : grande, 3-5 lobée, légèrement révolutée sur les bords, caractérisée par un lobe médian long. Face inférieure duveteuse.

Grappe : moyenne, compacte, à grains noirs, ronds, surmoyens.

Vin : vinifié traditionnellement, il donne un vin d'une dureté telle qu'elle masque tous les autres caractères. Une vinification courte améliore très nettement le produit.

SABLE BLANC

Nous avons rencontré ce cépage dans les Landes et les Basses-Pyrénées sous les noms de : Grand Blanc, Cruchen, Trouchet blanc, Cougnet.

Port : dressé.

Bourgeonnement : cotonneux blanc.

Feuille adulte : quinquelobée, sinus latéraux profonds, limbe légèrement révoluté, à face inférieure aranéeuse, pubescente.

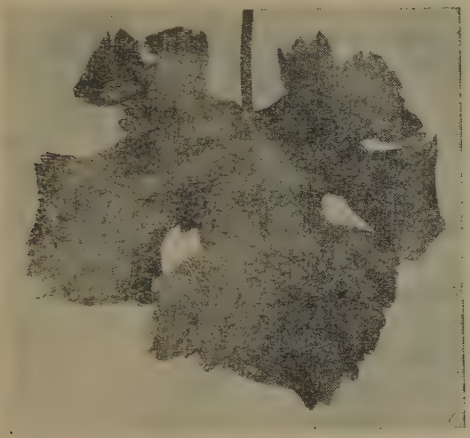


Fig. 6 — Sable blanc ou Cruchen.
P. Legrux.

Grappe : petite à moyenne, à grains ronds, petits.

Vin : léger, jaune pâle, fin.

Ce cépage est très sensible à l'oïdium et au mildiou. Il présente généralement dans les Landes et les Basses-Pyrénées, greffé ou non greffé, des symptômes nombreux de dégénérescence infectieuse (fasciation, fourche, double-feuille...).

(à suivre).

P. Lagard et P.M. Durquety.

Augmentation des pénalités en matière de fraude

Nous avons souvent publié dans ces colonnes des études relatives à des poursuites pénales pour fraude sur le vin ou sur des produits alcoolisés ; nos lecteurs ont pu constater que ces poursuites étaient intentées en vertu de divers textes, mais que la loi du 1er août 1905 était toujours invoquée et que c'étaient les pénalités prévues par cette loi qui étaient les plus souvent appliquées.

Les amendes pénales avaient déjà été majorées de 50 % par le paragraphe premier de l'article 7 de la loi de Finances du 29 décembre 1956 ; or, l'article 1er de la loi du 26 juin 1957, portant assainissement financier, autorisait le Gouvernement à décider par décret que les dispositions d'un projet de loi destinées à rajuster les dépenses publiques deviendraient exécutoires. Tel a été l'objet du décret nº 57-904 du 5 août 1957. D'après l'article 5 de ce décret « les taux des amendes fixées par la loi modifiée du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et des falsifications dans les ventes de toutes marchandises sont majorés de 50 %. Cette disposition est calculée sur les taux résultant de l'application de l'article 7 de la loi de Finances nº 56-1327 du 29 décembre 1956 et est applicable aux infractions commises postérieurement à l'entrée en vigueur du présent décret. »

En clair, cela veut dire que :

a) les infractions prévues à l'article 1er de la loi du 1er août 1905 seront punies d'une amende de 54.000 à 2.700.000 fr. (au lieu de 36.000 à 1.800.000 fr.).

b) les infractions prévues à l'article 13 de la loi du 1er août 1905 (loi Dessein) sont punies en tant que contraventions de simple police :

— d'une amende de 3.100 fr. à 5.400 fr. (au lieu de 2.100 à 3.600 fr. ;

— de 5.850 à 8.100 fr. en cas de récidive (au lieu de 3.900 à 5.400 fr.) ;

— enfin, de 9.000 à 540.000 fr. au cas où une nouvelle infraction a été constatée dans un délai de trois ans à compter de la deuxième condamnation (au lieu de 6.000 à 360.000 fr.).

Le même décret du 5 août 1957 a modifié le deuxième alinéa de l'article 9 de la loi du 1er août 1905 au sujet du paiement par

les condamnés, en dehors des frais ordinaires, des frais de procès-verbaux, de prélèvements et d'analyses engagés pour la recherche et la constatation des infractions ; il a prévu que le chiffre de remboursement de ces frais serait fixé à la somme forfaitaire de 7.200 fr. pour chaque prélèvement d'échantillons et à 4.800 fr. pour tout procès-verbal de constat non accompagné de prélèvements d'échantillons. Une surtaxe supplémentaire de 50 % est applicable à ces sommes forfaitaires en cas de récidive.

A. Prax,
Docteur en Droit.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

Une gestion améliorée permet de doubler le revenu d'un exploitant.

Le dernier bulletin du Ministère de l'Agriculture vient de publier un article particulièrement intéressant sur la gestion des exploitations agricoles.

Une étude, effectuée dans la plaine de Versailles sur deux exploitations similaires de 30 hectares environ, avait pour objet de déterminer si, dans les conditions actuelles, l'exploitation du bétail était aussi rentable que les productions végétales.

Dans la première exploitation, faite selon les méthodes traditionnelles, les ventes de lait et de viande ont procuré à l'agriculteur pour la campagne 1957-1958 une recette de 70.000 francs par hectare de fourrage, ce qui est assez peu, mais qui se situe dans une moyenne nationale.

Dans la seconde, l'agriculture « qui a réfléchi, calculé, qui s'est tenu au courant et a suivi les conseils techniques » a retiré de ses ventes de lait et de viande 165.000 francs par hectare de fourrage.

Cette différence considérable montre, précise le bulletin du ministère, qu'une bonne exploitation nourrit presque deux têtes de bovin par hectare de fourrage, alors que la mauvaise n'en nourrit qu'une. D'autre part, les vaches de la bonne exploitation ont produit 4.700 litres de lait, alors que les autres, bien que de même race, n'en ont donné que 3.000 !

Ainsi, il résulte de cette étude qu'une bonne exploitation peut arriver à assurer un revenu double de celui d'une exploitation moyenne, sans compter que les vaches étant meilleures et mieux

soignées, les produits de l'élevage, génisses ou bêtes de réforme, seront vendus à des prix supérieurs.

- • -

Pour la première fois en France, Vente internationale aux enchères d'animaux reproducteurs.

Pour la première fois en France, des ventes aux enchères internationales d'animaux reproducteurs des espèces bovine, chevaline, ovine et porcine vont avoir lieu du 17 au 25 mars prochain à Paris, dans le cadre du Concours agricole.

Ces ventes, effectuées dans un climat de liberté totale, loin de tous les systèmes de « garantie de prix » assureront la rémunération la plus juste aux vendeurs en raison du seul jeu de la loi de l'offre et de la demande, à l'image des grands concours agricoles nord et sud-américains.

Un bureau sanitaire et un bureau de distribution de licences d'exportation rempliront sur place toutes les formalités administratives. Afin de garantir la qualité internationale de cette vente, seuls les animaux inscrits au titre de l'ascendance au livre généalogique et ayant fait l'objet d'un visa de qualité de l'Association d'éleveurs tenant du livre pourront être présentés.

Cette courageuse initiative, si elle rencontre le succès escompté, vise, dans l'esprit de ses promoteurs, d'une part à mettre l'accent sur la notion de productivité en agriculture, dont l'importance est plus grande que jamais, et, d'autre part, à jeter à Paris même les bases d'un grand centre commercial de l'élevage et de l'agriculture s'inscrivant dans le cadre du rôle de premier plan que le Traité de Rome offre à l'agriculture française.

— • —

L'Association des Producteurs de Lin recommande une réduction de 10 % des emblavements.

Au cours d'une réunion de l'Association Générale des Producteurs de Lin, le Conseil d'Administration a estimé de son devoir d'indiquer aux linifculteurs français « qu'il serait dangereux d'ensemencer plus de lin qu'en 1958 et qu'il semble raisonnable d'évaluer à 35.000 hectares, soit 10 % de moins que l'an dernier le total des emblavements qu'il serait souhaitable de réaliser.

- • -

Marché des vins.

En raison de l'orientation du marché des vins, le Ministère de l'Agriculture a demandé à la Caisse Nationale de Crédit Agricole d'assouplir l'échelonnement des remboursements des prêts garantis pour les V.C.C., dont le montant avait été récemment porté de 270 à 400 francs le degré-hecto.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

CYCLE D'ŒNOLOGIE. — Un cycle de cours et travaux pratiques d'œnologie aura lieu du 19 au 25 mars 1959. Les demandes d'admission à cet enseignement doivent être adressées par écrit au directeur de la Station.

Le premier cours aura lieu le jeudi 19 mars à 10 h. précises à la Station Œnologique, 20, cours Pasteur, Bordeaux.

*
**

STAGES DE MOTOCULTURE

Le Centre d'Enseignement de culture mécanique, annexé à l'Ecole, reprendra, comme chaque année, son activité immédiatement après Pâques.

Doté d'un matériel très complet et d'ateliers parfaitement équipés, disposant d'un domaine de 120 hectares de terre de Limagne, il a pour but de former de bons conducteurs de tracteurs et d'appareils de motoculture.

Les stages durent trois semaines ; l'enseignement est gratuit. Le prix de la pension est actuellement de 6.000 francs avec possibilité de bourses. Il est seulement exigé des candidats d'avoir au moins 17 ans.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur de l'Ecole Régionale d'Agriculture de Marmilhat, par Lempdes (Puy-de-Dôme). Tél. 03.27 à Clermont-Ferrand.

Partie Officielle

Décret du 20 février 1959

Art. 1er. — Les autorisations de plantations de vignes prévues à l'article 3 du décret susvisé sont en principe réservées aux régions traditionnellement productrices de raisin de table ; elles ne peuvent être délivrées que pour des superficies comprises entre cinquante ares et quatre hectares.

Art. 2. — Les plantations nouvelles ne sont pas autorisées pour les exploitations auxquelles sont attachés des droits de replantation ou qui bénéficient d'une indemnité d'arrachage de vignes ou d'abandon de droits de replantation.

Elles ne peuvent avoir pour effet de porter à plus de sept hectares la superficie totale du vignoble de l'exploitation.

En outre, la surface plantée en raisin de table, compte tenu de la demande introduite, doit représenter 25 p. 100 au moins du vignoble de ladite exploitation.

Art. 3. — Les demandes d'autorisation doivent comporter :

1.) Un engagement de planter, avant le 30 avril 1960, l'un des cépages suivants :

a) L'Alphonse-Lavallée, le Cardinal et le Dattier-de-Beyrouth, compte tenu des conditions de milieu ;

b) le Chasselas, dans sa zone de culture traditionnelle du Sud-Ouest ;

c) le Muscat d'Alexandrie, le Valensi et le Dattier-de-Beyrouth dans les départements algériens.

2.) Un engagement de livrer au marché des raisins de table la production obtenue sur les plantations nouvelles.

Art. 4. — Les demandes adressées avant le 30 avril 1959 à l'ingénieur en chef, directeur des services agricoles du département du lieu de l'exploitation, sont transmises par ses soins à l'Institut des vins de consommation courante chargé de les instruire. Un arrêté interministériel accorde les autorisations.

Art. 5. — L'arrachage de vignes plantées en application du présent arrêté ne pourra être compensé que par des plantations de cépages à raisin de table.

Art. 6. — Le directeur général de l'agriculture, le directeur général des impôts et le directeur général des finances en Algérie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel de la République Française.

PETITE CORRESPONDANCE

SO 4 et 261 13 G. C. — Vous m'obligeriez de bien vouloir me faire me faire connaître ce que vous pensez au sujet du porte-greffe S.O. 4 et du cépage 261-13, qui serait un hybride du 12375 avec un vinifera. Quels sont les terrains qui conviennent le mieux pour le porte-greffe sus-indiqué.

Réponse. — S.O. 4 est un Berlandieri-riparia à premier développement rapide ; de sa vigueur moyenne, craignant l'humidité et aussi la sécheresse, il n'a pas sa place dans les vignobles languedociens. Mais si

votre propriété est, par exemple, sur le Razès, il peut rendre quelques services (racinés bon marché).

Le 261-13 Galibert est effectivement donné pour être un croisement de 12.375 S.V. par Sémillon. Il est encore en expérimentation.

Le S O 4 convient seulement aux sols riches, non humides, s'égouttant bien et d'une teneur en calcaire au plus moyenne.

***

Porte-greffes, manquants, D.D.T. et aoûtement. — J'ai un plantier de 5 ans de 99 R qui est très végétatif mais laisse bien à désirer comme récolte. Que dois-je faire pour le faire fructifier. Quelle différence y a-t-il entre le 99 et le 110 R ? Lequel jugez-vous le meilleur ?

Dans une vigne d'une quarantaine d'années, à partir de quel nombre de manquants jugez-vous qu'on doit l'arracher ?

A quelle époque doit être effectué le dernier sulfatage avec D.D.T. pour agir sur l'aoûtement du bois et sur l'eudémis ?

C. L., *Hérault.*

Réponse. — Pourquoi votre plantier sur 99 R. (quel greffon ?) ne produit-il pas ? Pas de grappes ou coulure ?

99 R et 110 R sont des hybrides de *V. Berlandieri* et de *V. Rupestris 99 R.* reprend mieux de bouture ; *110 R.* est plus résistant à la sécheresse. Les autres aptitudes sont identiques.

Si le rendement de la vigne avec manquants couvre convenablement les frais d'exploitation, il y a lieu de la conserver.

Dans les vignes ordinaires, le dernier traitement à la bouillie bordelaise doit être fait fin juillet ou début août. Les feuilles se conservent bien et les bois mûrissent. Dans les jeunes vignes et les vignes vigoureuses, un traitement vers le 15 août et parfois en septembre, sur les greffes de l'année devient indispensable.

L'époque du dernier traitement de l'eudémis est signalée pour votre région par les avis de la station d'avertissements de Montpellier.

***

Toujours le Grenache. — J'ai lu avec un grand intérêt dans le N° du 15 janvier du *Progrès,* l'article signé A. G. concernant la coulure et le rendement du Grenache.

Vous avouerai-je que c'est bien la première fois que j'entend parler de rendements allant de 150 à 186 hectos par hectare en Grenache, et que j'aurais grand plaisir à visiter ces vignes exceptionnelles.

Quant à la réputation de coulure du Grenache, ce n'est pas un simple préjugé : ce cépage est généralement coulard.

Cependant, on peut pallier ce défaut par la sélection des ceps et même des sarments. Mais une sélection rigoureuse répétée sur plusieurs années de suite. Je connais un viticulteur qui a opéré de cette façon pour du Grenache noir et qui a un rendement égal à ses Carignans, avec 1, 2 degrés en plus, et moi-même j'ai le même résultat avec du *Grenache gris* greffé sur 44.53 et sur 420 A.

La sélection a une très grande importance dans le rendement des cépages, surtout pour ceux dits nobles. Mais pourquoi se donner cette peine, puisqu'il y a trop de vin ?

J. G., Carcassonne.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Céréales secondaires. — Marché plus faible qu'au cours de la semaine écoulée. — Orge de mouture 29,75, plus prime de 0,75 à 100 ; orge de brasserie à la taxe plus prime de qualité de 2 fr. — En avoines : blanche jaune, 30.50 à 31 fr., en 48-50 kgr. ; grande noire : 31,50 à 32 fr. ; noire de Moyencourt : 33.50 à 34 fr.

Maïs petits grains à la taxe 38,50 plus 1 fr. de prime ; gros grains à la taxe 38,50.

Graines fourragées. — Affaires plus actives avec fermeté des cours. Aux 100 kgr., on a coté en trèfle violet choix Nord, Centre : 20.500 ; Nord : 16.500 à 17.500 ; nature Midi : 16 à 16.500. — Luzerne : Provence sans cuscute 42 à 50.000 ; Midi, 42 à 46.000 ; nature Midi, 20 à 35.000 fr. — Ray grass : Mayenne, 15.000. — Vesces, 5.050 fr. départ. — Sainfoin: 10 à 11.00.

Pailles et fourrages. — Peu de demandes. Cours en baisse et calculés à la tonne. *Paille de blé* : Nord, 4.700 ; Somme, Oise, Aisne : 3.700 à 3.800 ; Marne, Aube : 33.000 ; Loiret : 2.80o ; Eure-et-Loir : 3.200 à 3.300 ; Indre : 2.800 ; Cher : 3.00 fr.

Paille d'avoine : Nord, 4.500 ; Somme : 3.700 ; Marne : 3.200 ; Loiret : 2.800 ; Eure-et-Loir : 3.300 ; Indre : 2.800 ; Cher : 2.900 ;

Paille d'orge : Nord, 4.600 ; Somme : 3.200 ; Marne : 3.100 ; Eure-et-Loir : 2.900 ; Indre : 2.900 ; Cher : 2.900.

Fourrages. — Luzerne : Beauce, 1re coupe, 7.800 à 8.000 ; 2me coupe : 8.500 à 9.000.

Sons et issues. — Pas d'acheteurs. Cours en baisse très nette. Gros son : 22 fr. ; son fin : 24,50 ; remoulage : de 25 à 28,50.

Légumes secs. — Lentilles : 190 à 220 fr. (Beauce) ; du Puy triées : 365 ; poids verts du Nord : 55 ; cultivés : 55,60 ; cassés : 95. — Haricots : Languedoc, 145 ; gros plats : 160 ; princesses : 230 à 235 ; chevriers : 300 à 320 ; Vendée : lingots, 170 ; flageolets blancs : 157 ; demi lingots : 160 ; lingots : 170.

Pommes de terre. — Prix en baisse. Les approvisionnements sont supérieurs aux besoins.

On a côté au kg logé sur wagon départ :

Bintje Nord (35 mm.) : 25,50 ; variétés rondes, Centre : 18 à 19 fr. ; Ackerzensen, Bretagne : 21. — Variétés de luxe : Viola : 37 à 38 ; Belle de Fontenay, Loiret : 34 à 35.

Perspectives pour mars pour gros bétail — Porcs, produits laitiers, aliments du bétail.

Pour le gros bétail, il ne faut pas escompter une hausse manifeste, car celle-ci se heurte à la réduction du pouvoir d'achat. Les prix de la viande de porc atteignent le prix plancher d'intervention (337 fr.). Les prix du veau ont tendance à la baisse. Les prix du mouton sont particulièrement en baisse. Les agneaux au marché de Paris (extra) 15 à 18 kg. beaucerons Southdown, Ile-de-France : 3777-380 fr. ; à Nîmes : 320 à 355 fr.

Les produits laitiers ont un cours jusqu'à la baisse saisonnière. En aliments du bétail, les approvisionnements s'avèrent plus faciles, baisse des prix probables en issues et tourteaux.

G. B.

MARCHÉ DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (9). — 9°5 à 11°5, 525 à 510. Corbières-Minervois, 10°5 à 12°, 520. — Lézignan-Corbières (4). 10 à 12°, 530 à 520 ; V.C.C., 9°5 à 11°, 540 à 510. — Narbonne (5), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (9), V.C.C. 9°5 à 11°, 520 à 500. Côtes-du-Rhône, 520. Costières, 550.

Hérault. — Béziers (6), Vins rouges, 510 à 530. Rosés et blancs, insuffisance d'affaires. C. S., 10°, 520. — Montpellier (10), 9 à 11°, 525 à 505. C. S., 520. — Sète (4), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (7). Vins rouges 9°5 à 10°, 530 à 515 ; 11°, pas d'affaires ; 12°, 505 à 510 ; 14°, 520 à 530.

Seine-Inférieure. — Rouen (7) (Vins d'Algérie bruts au débarquement) : 11°, 630 à 660 ; 12°, 620 à 630.

Var. — Brignoles (7). Vins rouges, 500 à 515. Vins rosés, vins blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote. Côtes-de-Provence, rouges, 570 à 600 ; rosés, 580 à 625 ; blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (6). Récolte 1958, V.C.C. rouges, 10 à 10°5, 535 à 520 ; 11 à 11°5, 525 à 500 ; 12 à 12°5, 510 à 500 ; 13 à 13°5, 500. Rosés 10°7, 515. Blanc de blanc, 12°5, 525.

Mostaganem (6). Rouges et Rosés, 500 à 510.

Oran (6). Rouges, Rosés et Blancs, 505 à 510 ; 11 à 11°5, 510 à 515.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CH. DÉHAN

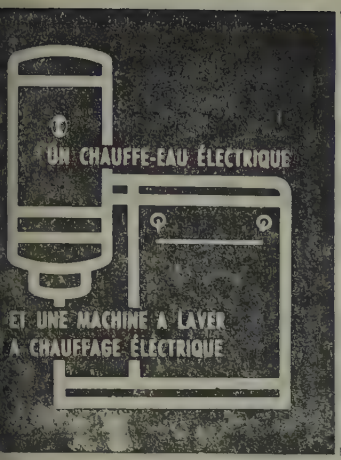
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

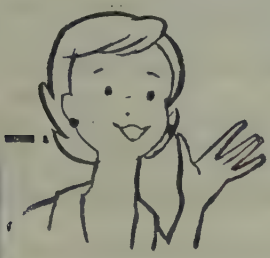
SEMAINE DU 22 AU 28 FÉVRIER 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max	min	mm	max.	min	mm.
ANGERS	11	3	«	13	8	P	12	6	«	10	3	«	15	2	«	18	3	«	19	4	«
COGNAC	9	2	«	10	8	«	16	2	«	11	5	P	16	6	«	18	4	«	19	3	«
BORDEAUX	9	1	«	13	7	«	15	2	«	13	6	«	19	7	«	18	4	«	16	5	«
TOURS	11	3	«	11	7	«	12	2	«	10	3	«	15	4	«	17	3	«	20	4	«
CLERMONT-FER	8	4	«	7	6	«	14	1	«	15	1	«	17	1	«	17	- 1	«	19	3	«
TOULOUSE	8	0	«	12	2	«	14	2	«	9	7	3	13	8	«	16	2	«	18	8	«
PERPIGNAN	16	8	«	17	11	«	17	7	«	14	10	3	13	11	4	14	5	2	15	7	«
MONTPELLIER	16	3	«	19	6	«	18	5	«	11	3	1	15	5	«	17	2	«	16	5	«
REIMS	9	6	«	8	5	P	11	1	«	9	0	«	13	- 3	«	16	- 1	«	18	0	«
STRASBOURG	8	4	«	8	- 1	1	8	3	«	9	- 1	«	5	- 2	«	14	- 1	«	11	- 1	«
DIJON	7	5	«	8	- 1	P	12	- 2	«	10	- 1	«	15	1	«	17	- 1	«	17	- 1	«
NICE	15	5	«	16	7	«	15	6	«	14	8	«	16	8	«	16	8	«	16	9	«
AJACCIO	16	1	«	15	3	«	16	3	«	16	5	«	17	3	«	18	3	«	15	2	«

SEMAINE DU 1ER AU 7 MARS 1959

ANGERS	17	2	«	16	7	«	17	10	1	13	8	1	14	8	1	14	6	5	13	7	1
COGNAC	17	6	«	18	8	«	19	11	P	13	8	2	14	10	P	17	3	5	14	7	
BORDEAUX	18	7	«	18	0	«	19	8	1	14	8	3	15	9	«	19	9	1	14	4	P
TOURS	17	4	«	19	5	«	19	9	«	12	9	3	13	9	1	15	7	5	16	8	«
CLERMONT-FER	20	5	«	16	6	«	16	9	«	16	5	19	11	6	«	18	10	«	14	7	10
TOULOUSE	16	3	«	16	11	«	17	11	«	16	8	2	13	9	«	17	10	«	16	9	12
PERPIGNAN	16	7	«	17	11	«	16	12	«	16	13	«	17	6	«	15	8	«	20	11	3
MONTPELLIER	15	5	«	14	8	«	14	12	«	14	12	7	15	9	«	18	12	«	15	10	23
REIMS	19	- 1	«	17	3		17	6	«	16	7	4	12	5	«	16	9	«	12	8	P
STRASBOURG	9	0	«	18	- 1	«	16	0	«	12	7	2	11	1	«	17	8	1	15	9	14
DIJON	18	- 2	«	17	1	«	16	2	«	17	8	9	9	2	«	15	11	1	12	7	14
NICE	16	7	«	15	7	«	15	8	«	16	10	7	11	10	«	15	9	«	13	12	8
AJACCIO	15	4		19	3	«	17	2	«	19	7	«	10	8	«	18	9	«	22	15	1





Ils sont faits

pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

57 CE 09

R. L. Dupuy

LES POUSSINS

de la

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

vous permettront d'avoir de bons rôtis et des œufs en abondance - Toutes garanties sanitaires

Renseignements à :

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

CASTELNAUDARY - TÉL. 3-09

SULFATEZ

MACCLESFIELD

SULFATE DE CUIVRE - BOUILLIE

PEPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : 72-81 21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

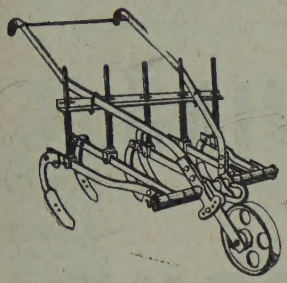
Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sexius. - Tél. 20-60

FOULOIR POMPE JADE pour cépages durs

POMPE DE PULVÉRISATION H. B. (Montage direct sur prise de force)

H. BOISSIER, 51, rue des Tilleuls, NIMES

CULTIVATEUR « MINERVA »



A DENTS INDÉPENDANTES

Travaille comme une fraise, léger de traction, facile à maintenir, il permet d'entretenir à peu de frais toutes les plantes en lignes. — Renseignements et prix

P. MONESTIER, Castelnaudary (Aude)

EST ADMIS A LA SUBVENTION DE 10 %
NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Fruits et légumes

avec le

SULFATE DE POTASSE

PRODUITS DE QUALITÉ
VENTE ASSURÉE

PÉPINIERES R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINES - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

SOMMIÈRES (Gard) Tél. 72

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

20, Cours Pierre-Puget, **MARSEILLE**

Tél. 37-41-38 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

POMMIERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

●

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAC
Chemin des Barques — MONTPELLIE

AGENTS RÉGIONAUX :

AUDE et PYR.-ORIENT. — L. AZIBERT, CARCASSONNE, Boîte Postale N° 1.

HERAULT - GARD et CAMARGUE — R. AMIEL, 75, avenue Cot, BEDARIEUX (Hérault).

avec **KARMEX** (MONURON - DIURON) DU PONT Reg. U.S. Pat. Off.

plus d'herbes dans les vignes

DOWPON (DALAPON)

détruit chiendent et roseaux

Pour tous Renseignements : **SEPPIC** 70, CHAMPS-ÉLYSÉES PARIS 8e

Ces produits sont en vente chez votre fournisseur habituel.

VAR et EST BOUCHES-du-RHONE — M. BREMOND, 10, rue Hôtel-de-Ville, SOLLIES-PONT (Var).

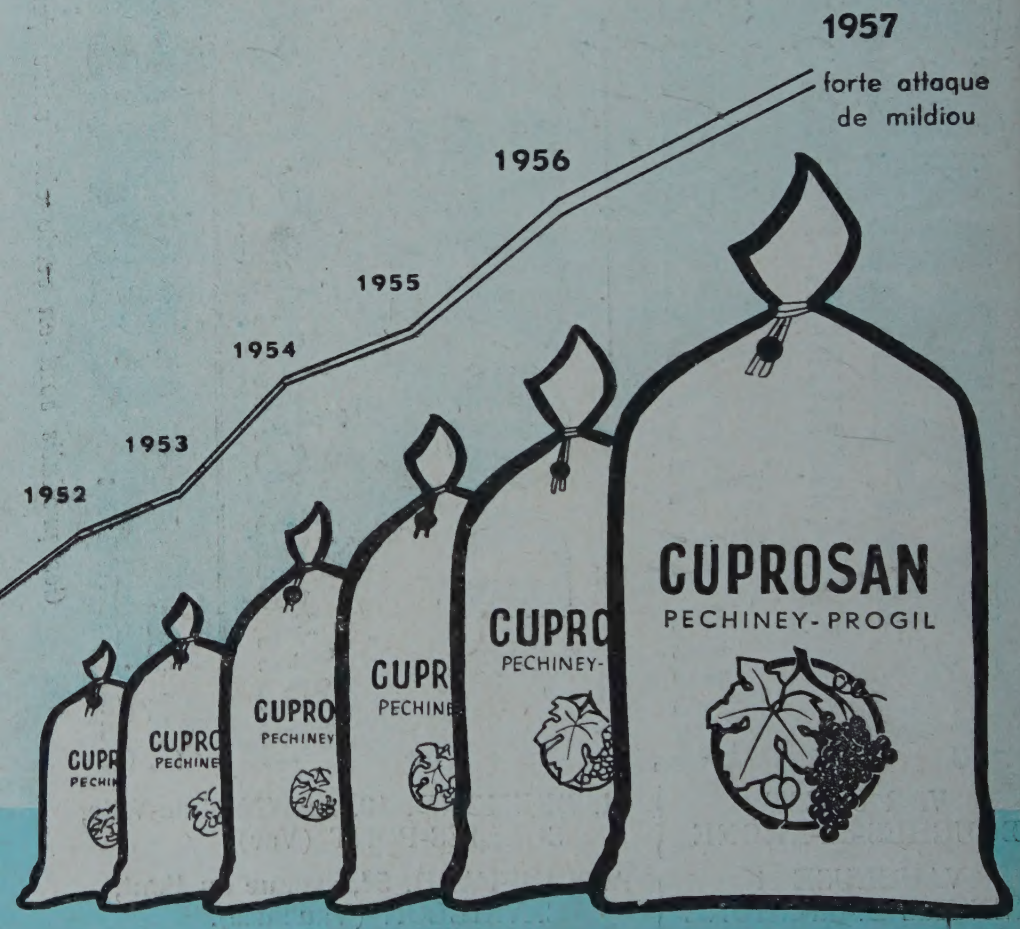
VAUCLUSE et CENTRE B.-du-RHONE — A. BOUFFARD, 54, avenue du Pont, CAVAILLON (Vaucluse).

ARDECHE - DROME — A. LARGILLIER, MONTELIMAR, 7, avenue de Rochemaure.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX